

CRISP OD WHIRLPOOLU

pro tradiční pečení v rekordním čase.





CRISP OD WHIRLPOOLU

NEMĚŇTE SVÉ KULINÁŘSKÉ
ZVYKY...

Získejte jen čas! S funkcí crisp
od společnosti WHIRLPOOL
můžete připravovat své tradiční
recepty rychlostí mikrovlnné
trouby.

DOKONALÉ ZAPE-ENÍ
SHORA I ZDOLA

STAČÍ JEN MALÉ
MNOŽSTVÍ OLEJE

CRISP OD WHIRLPOOLU

pro tradiční pečení v rekordním čase!

Upečte jídla podle svých tradičních receptů s funkcí crisp a porovnejte:

		Tradiční trouba	CRISP
	Hranolky	25'	11'
	Pečené kuře (1,2Kg)	60'	28'
	Cuketový koláč	40'	13'
	Pizza	35'	11'

Troubu není nutné předehřívát. Pomocí funkce crisp dosáhne trouba za 2 minuty 210°C a tato teplota zůstane stálá po celou dobu pečení jídla, aby se jídlo mohlo rychle a dokonale opéct zespoda.

HRANOLKY

Doba pečení: 11 min



Přísady:

- Hranolky (400 g)
-

Příprava

- Talíř crisp na 2 minuty předehřejte.
- Pečte pomocí funkce crisp po dobu 11 minut.

**Dokonalý výsledek
pečení i bez oleje!!**

PEČENÉ KUŘE

Doba pečení: 28 min



Přísady:

- 1 kuře (asi 1,2 kg)
 - sůl, pepř
 - tymián, majoránka, rozmarýn
-

Příprava

- Do kuřete vložte pepř a koření a kůži potřete olejem.
- Položte ho na talíř crisp a vložte ho na 28 minut do trouby se zapnutou funkcí crisp.

**Upečte kuře za polovinu
obvyklého času!!**

CUKETOVÝ KOLÁČ

Doba pečení: 12 min



Přísady:

- 250 g čerstvého nebo mraženého lístkového těsta
- 100 g šalotky
- 400 g cukety
- 100 g ementálu
- 200 ml smetany
- 100 ml mléka
- 2 vejce
- olej
- sůl a pepř

Příprava

- Talíř crisp na 2 minuty přehřejte.
- Šalotku a cukety nakrájené na kolečka položte na talíř s olejem, solí a pepřem a pečte 7-8 minut pomocí funkce crisp, občas zeleninu zamíchejte.
- Sejměte jídlo z talíře.
- Na talíř crisp rozetřete těsto a propíchejte ho vidličkou.
- Na těsto poklad'te zeleninu, polijte vejci ušlehanými se smetanou, posypte nastrohaným ementalem, vše posolte a popepřete. Na koláč nalijte mléko.
- Pečte 12 minut pomocí funkce crisp.

PIZZA

Doba pečení: 11 min



Zmrazená pizza:

Pečte 6-7 minut.

Pizza z připraveného těsta:

řid'te se pokyny od druhého bodu.

Přísady:

Na těsto:

- 200 g mouky
- 10 g pivovarských kvasnic
- 150 ml vody
- 1 lžičce oleje
- sůl

Náplň:

- 200 g oloupaných rajčat
- 125 g mozzarely
- sůl, oregano
- trochu oleje

Příprava

- Smíchejte kvasnice s vodou pokojové teploty (37°C). Mouku nasypete do mísy, přidejte rozmíchané kvasnice, olej a sůl. Dobře promíchejte. Těsto vyjměte z mísy a rukama ho zpracujte do hladkého a vláčného těsta. Nechte ho na 2 hodiny odpočinout na teplém místě. Talíř crisp lehce potřete olejem.
- Rukou vytvarujte těsto na talíř crisp a propíchejte ho vidličkou.
- Oloupaná rajčata nechte okapat, rozdrťte je a rovnoměrně je rozložte na těsto. Přidejte malé kousky mozzarely, oregano, sůl a trochu oleje.
- Pečte pomocí funkce crisp po dobu 11 minut.

FORMA CRISP



Rozšiřte možnosti své mikrovlnné trouby s funkcí crisp používáním formy crisp. Forma je speciálně určena pro kynutá těsta a dokonale se hodí na koláče, moučníky i zeleninové mísy s masem. Svými rozměry - průměr 19 cm, výška 6 cm, je vhodná pro mikrovlnné trouby CRISP od WHIRLPOOLU.

Tento výrobek si můžete zakoupit především u místních prodejců.

WHIRLPOOL ČR

Na Brezince 6

Praha 5

181 00

+420-251 001 043

www.whirlpool.cz



4619 656 15531